STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

RANDERSACKERER PFÜLBEN

Riesling GG

TROCKEN
2019



DER RANDERSACKERER PFÜLBEN

Wie ein prallgefülltes Kopfkissen (mittelhochdeutsch: „Pfülwen") schmiegt sich die **VDP.GROSSE LAGE®** Pfülben, westlich vom Traditionsweinort Randersacker, an den Main. Beidseitig abgegrenzt durch steile Seitentäler, wächst auf den bis zu 70 Prozent nach Süd und Südwest abfallenden Hängen, in einer Höhe von 170 bis 260 Metern über Meeresspiegel, unsere **VDP.GROSSE LAGE®**. In dieser wunderbaren Lage findet sich ein perfektes Zusammenspiel von Boden und Klima.

So versorgt der mittel- bis tiefgründige, humose Boden aus Muschelkalkmergel unsere Weinstöcke nicht nur mit Feuchtigkeit und Nährstoffen, er speichert auch die Licht- und Wärmereflexion des Maines und spendet diese Wärme in der Nacht. Ausgeglichene Niederschläge und das heiße Klima des Maintales sorgen für geringe Tag-Nacht-Schwankungen der Temperatur und damit für beste Bedingungen für unsere Rebstöcke.

WEINBESCHREIBUNG

Sehr dichter, rassiger und komplexer Riesling mit Aromen von feinen, reifen gelben Früchten, etwas Grapefruit und Orange. Geradlinige und fordernde Mineralität. Druckvoll am Gaumen. Enormes Potential und tiefgründig.

EMPFEHLUNG

Um sein Aroma auszukosten, empfehlen wir Ihnen den Riesling zu würzigem Fisch, Braten oder Pilzspeisen. Er passt perfekt zu würzigen und deftigen Herbstgerichten.

KLASSIFIKATION	VDP.Große Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	10153175/19-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446111773
EAN-CODE KARTON	4028446141770

ALKOHOLGEHALT	13.5 % Vol.
SÄURE	7.3 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
WEINSTIL	komplex & elegant
PASSEND ZU	Braten, Fisch, Pilzgerichte, würzige und deftige Herbstgerichte